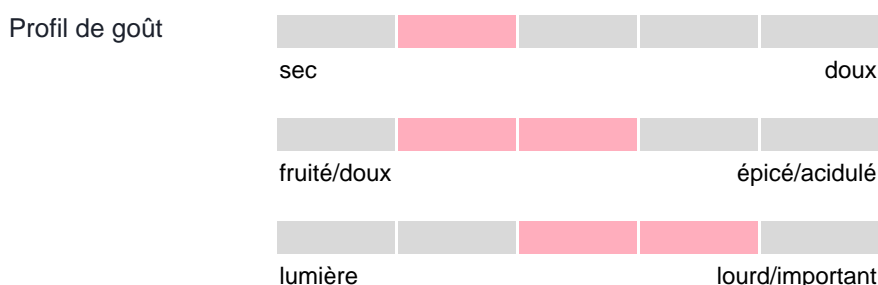




BOLGHERI ROSSO BOLGHERI DOC MICHELE SATTA



Bolgheri DOC, Satta Michele, Toscane, Italie



Millésime	2022
Notes	Couleur rouge profond ; attaque intense de baies sombres, avec des notes de cuir et de tabac ; charmeur absolu en bouche ; fruit doux, tanins souples et tempérament racé.
Accompagnement	Volaille rôtie, pâtes à la sauce de viande forte
Vinification	Fermentation dans des cuves en acier avec des levures naturelles. 12 mois en barrique et 6 mois en bouteille. Mise en bouteille sans filtre.
Les variétés de raisin	30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Teroldego, 10% Syrah
Alcool	13.5%
Format	150 cl
Prix / Classements	James Suckling (2019) 93/100 Punkte

SATTA MICHELE

Diese Kellerei wurde 1984 von Michele Satta gegründet. Nach einigen Hochs und Tiefs hat er sich an der Spitze der Produzenten aus der Maremma etabliert. Das Maremma-Gebiet (bei Grosseto) mit seinen Kalkböden und zum Meer ausgerichteten Rebbergen, hat ein grosses Qualitätspotenzial. Das Gebiet erlangte dank dem Sassicaia Weltruhm. Im Jahre 1993 startete Michele Satta einen Versuch und pflanzte Cabernet und Merlot an, und schon bald folgten auf rund 7 ha Syrah-Reben. Diese Sorten werden einzeln ausgebaut und später zur Assemblage für seinen berühmten Piastraia oder den neuen Bolgheri DOC verwendet. Mittlerweile umfasst das Weingut 25 ha Rebland.